

Pollo con curcuma



Ingredienti:

- 6 sovracosce di pollo
- 300 g funghi misti surgelati
- 3 spicchi d'aglio
- 200 ml panna da cucina
- 1 cucchiaino curcuma
- sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato ed i funghi surgelati.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per circa 6 minuti. Mescolate una volta durante la cottura.

Spostate verso il centro i funghi e mettete il pollo.



Continuate la cottura a fiamma alta per 3 minuti. Girate la carne.



Continuate ancora 3 minuti a fiamma alta.

Nel frattempo unite alla panna il sale , il pepe e la curcuma.



Una volta rosolate le sovracosce di pollo sui due lati, versate la panna condita.



Cuocete a fiamma medio-bassa per 5 minuti, poi girate i pezzi di carne e cuocete ancora 5 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo. Lasciate coperto 2 minuti poi servite sui crostoni di pane irrorando bene con il sugo formato.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.